



# ERMACORA

V i n i   d e i   C o l l i   O r i e n t a l i   d e l   F r i u l i

ERMACORA



ERMACORA



## Il territorio The land



## ERMACORA

La fortuna della famiglia Ermacora è stata credere nella terra e nelle persone che la coltivano e credere nella vite che nei Colli Orientali del Friuli trova il suo luogo ideale. Il Friuli è terra di agricoltori e artigiani, persone operose che antepongono l'amore per le cose semplici e ben realizzate alle leggi del profitto. La serietà del loro lavoro trova conferma nelle tante realtà rurali inserite nei vari borghi dove agriturismi e trattorie propongono sapori semplici, tramandati nel tempo che si sublimano incontrando vini importanti, ricchi di profumi e dai marcati caratteri di tipicità. Qui le genti contadine conoscono e rispettano le leggi della natura, il valore delle tradizioni, il significato di Famiglia quale entità imprescindibile per guardare avanti senza perdere di vista quanto di buono hanno saputo realizzare le generazioni precedenti, quelle che hanno fatto nascere il "Vigneto Friuli".

*Behind each choice of the Ermacora family has always been the faith in their land and in the people who cultivate it, and the belief that grapes can express their full potential on the hills of Colli Orientali of Friuli. A land of farmers and craftsmen, of diligent workers that, in the past, often forwent the need to turn a profit in order to better appreciate life's simple pleasures. Their industriousness is still evident today in the rural countryside, though sometimes present only in subtle undertones. Today, agro-tourism and family restaurants offer a wide array of sensual delights, simple flavours handed down through generations that have grown to complement particular wines with their unique scents and distinctive features. Here the farmers know and respect the laws of nature, the value of tradition, and the importance of being a family; such priorities ensure a prosperous future, a future founded on the success of past generations, pioneers in their creation of the "Vigneto Friuli".*



## ERMACORA

Già al primo sguardo ci si accorge che la vite e il vino sono protagonisti indiscussi dello splendido scenario che caratterizza i colli della piccola località di Ipplis nel comune di Premariacco. Un'attività, quella del vignaiolo, che da tempi remoti affonda le radici in un ambiente particolarmente vocato alla coltivazione della vite. Il terreno dei Colli Orientali del Friuli è marnoso-arenaceo, una composizione geopedologica e fisico-chimica ideale per conferire ai vini alcolicità naturali importanti, forte personalità, intensi e persistenti profumi, acidità equilibrata e, al palato, note organolettiche di notevole finezza. La vite, grazie a inverni e primavere miti che godono della protezione della cerchia alpina e della brezza dell'Alto Adriatico, apprezza questo microclima che le consente un'evoluzione fisiologica invidiabile.

*At a first glance it is already clear that the vineyards are the undisputed protagonists of the picturesque landscape of Ipplis, a suburb in the municipality of Premariacco. The vintner, whose practices are rooted in time after countless generations, has established himself in an environment perfectly suited for the art of winemaking. The soil of the Colli Orientali del Friuli is characterized by marble sandstone, which provides the ideal chemical composition for grape cultivation, endowing the resulting wines with the perfect alcohol content, bold flavor, enticing scents, balanced acidity, and a distinctive palate of organoleptic finesse. Thanks to the protection offered by the Alpine circle and the breeze blowing from the Adriatic Sea, the vineyards benefit greatly from mild winters and gentle springs, factors that create a perfect microclimate and foster a pristine crop that is envied by winemakers the world over.*

I vigneti

The vineyards



## La raccolta delle uve



## ERMACORA

I fratelli Dario e Luciano Ermacora rappresentano la terza generazione di una famiglia di viticoltori da quasi un secolo profondamente radicata nel territorio. Si deve a loro la progressiva ristrutturazione dei vigneti che attraverso impianti e reimpianti, sistemazioni e infittimenti, raggiungono ora 66 ettari, tutti compresi nella zona a denominazione di origine controllata D.O.C. "Friuli Colli Orientali". La superficie coltivata comprende anche zone ad altissima vocazione enologica come "Montsclapade", "Ronco della Bressana", "Braidia del Solzaredo". Particolare attenzione viene posta alle potature e ai diradamenti, giustamente severi per garantire già in pianta un corretto equilibrio tra quantità e qualità per assicurarsi un prodotto finale pronto a rispondere alle esigenze dei palati più raffinati. Accurata anche la difesa delle vigne dalle avversità fungine e dai vari parassiti affidata a "programmi integrati" a basso impatto ambientale e con l'utilizzo di macchine irroratrici a recupero. Raggiunta la maturazione delle uve, la raccolta è effettuata con cura per preservare, intatte, le caratteristiche organolettiche dell'uva. L'attenzione alle problematiche ambientali e all'importanza di un'agricoltura sostenibile trova conferma nell'attivazione anche di un impianto fotovoltaico che consente un'indipendenza energetica e l'abbattimento di ogni potenziale fonte di inquinamento.

*The brothers Dario and Luciano Ermacora are the third generation pursuing the family's almost century old tradition of wine making. Thanks to their continuous and meticulous improvements to the vineyards through re-implantations and enhancements, the estate today extends over 66 hectares (163 acres). All located within the D.O.C. "Friuli Colli Orientali" wine area, the vineyards include areas especially renowned for their suitable soils such as "Montsclapade", "Ronco della Bressana", "Braidia del Solzaredo". Special attention is given to pruning and maintaining the vines so as to preserve the wine's acidic balance, thereby pleasing a refined palate. Similarly, the vines are closely guarded from potential fungi and parasites using integrated pest control at low environmental impact. Once the grapes have achieved the perfect level of maturity, the harvest begins. Each individual cluster of grapes is picked with care to ensure utmost quality, thereby sustaining the organoleptic trademarks of the wine. Environmental awareness is also a major priority, as is evident by the use of sustainable agriculture, clean solar energy, and other eco-friendly measures that help reduce pollution.*



## ERMACORA

Armonizzando semplicità e naturalità e con un rigoroso rispetto del frutto raccolto, le pratiche di cantina si avvalgono di attrezzature all'avanguardia, capaci di esaltare nei vini le caratteristiche di tipicità e i pregi naturali acquisiti in vigneto. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo prolungato in modo da conferire al vino struttura, profumi complessi, sapidità e rotondità, esaltando le note varietali. L'affinamento, per alcuni vini, prosegue in piccole botti di rovere così da raggiungere le caratteristiche di complessità ed equilibrio desiderate.

*A minimalist hands-off approach, emphasizing the age-old balance between farming and nature, is employed during the harvest and throughout the many avant-garde activities undertaken in the winery in an effort to enhance the grapes' distinctive characteristics. Fermentation takes place within tanks of stainless steel under controlled temperature settings for an extended period of time; this process gives the wine the complex tastes, scents, and roundness exalted by its various notes. Some wines are refined in oak barrels, accentuating complex characteristics to reach the desired equilibrium.*

### La cantina



## Ribolla Gialla

Vitigno autoctono delle colline friulane testimoniato da documenti che risalgono al 1300. Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole, abbastanza neutro, suadente. Si accompagna a minestre, ma ancor meglio a piatti di pesce crudo e non solo.

Va servito a 10-12 °C.

*As stated in historical documents dating back to 1300, it is an indigenous vine of the hills of Friuli. The wine has a straw-yellow color with subtle greenish shades, characteristically dry with citrus notes and medium alcoholic gradation. It has a palatable bouquet that is neutral yet enticing. It pairs well with soups, or even better with seafood dishes and raw fish.*

*To be served at 10-12 °C (50-54 °F).*

## Friulano

Già chiamato “Tocai”, è un grande bianco, friulano di nome e di fatto. La sua caratteristica principale è il gradevole e delicato profumo e sapore di mandorla amara, che si apprezza al meglio dall'anno che segue il raccolto. Piacevole il retrogusto amarognolo. Giallo paglierino; la gradazione naturale varia tra i 13 e 13,5 gradi alcolici secondo le annate. L'abbinamento ideale del Friulano è il prosciutto crudo di San Daniele, ma si accompagna molto bene anche con il formaggio Montasio di breve-media stagionatura.

Va servito a 10-12 °C.

*The historically acclaimed “Tocai” is a great Friulian white wine... both of name and heritage. Its main characteristic is the pleasant and delicate perfume and the taste of bitter almond. The subtly bitter aftertaste is very palatable. Straw-yellow in color, the natural alcoholic grade is between 13 and 13.5 percent, depending on the vintage. Its traditional and most ideal pairings are the San Daniele prosciutto and the medium-aged Montasio cheese.*

*To be served at 10-12 °C (50-54 °F).*



## Pinot Grigio

Vitigno di origine francese, il Pinot Grigio è diventato un “autoctono ad honorem” rappresentando ora la varietà a bacca bianca più coltivata in Friuli. La moderna tecnologia e l'enorefrigerazione consente, pur vinificando uva con buccia ramata, di ottenere una tonalità di colore libera dai toni più intensi dell'uva. Fruttato da giovane, assume nel tempo un bouquet di fieno, mallo di noce, crema pasticcera. Si sposa ad antipasti magri, minestre, piatti a base di uova e piatti di pesce. Affronta bene anche i salumi e le carni lesse. Va servito a 10-12 °C.

*A vine of French origin, the Pinot Grigio is recognized as an “ad honorem” indigenous variety: it is in fact the most cultivated white grape in Friuli. Even though the skin of this grape has a more copper hue, the color of the wine is still straw-yellow thanks to modern wine technology and oeno-refrigeration that allow to limit color extraction from the skins. Fruity when young, with time it gains a bouquet reminiscent of hay, nougat husk, and custard cream. It pairs well with light appetizers, soups, egg dishes and fish, and even with cold cuts or stewed meats. To be served at 10-12 °C (50-54 °F).*

## Pinot Bianco

La “Famiglia dei Pinot” da quasi due secoli rappresenta al meglio l'enologia francese che in Friuli ha trovato una seconda Patria. Il Pinot Bianco, vino particolarmente elegante, ha un profumo delicato con note floreali da giovane. Successivamente si evolve richiamando la crosta del pane appena sfornato, cui si uniscono fugaci sfumature floreali. È un vino adatto ad antipasti magri, minestre, antipasti di pesce, piatti a base di uova. Va servito a 10-12 °C.

*Since almost two centuries the “Pinot family” represents the best of the French “Friulianized” oenology. Pinot Bianco is an especially elegant wine; it has a delicate perfume with flowery hints when young and then it evolves, evoking hints of freshly baked bread crust, accompanied by latent flowery shades. It pairs well with light appetizers, soups, fish appetizers and egg dishes. To be served at 10-12 °C (50-54 °F).*

## Sauvignon

Vitigno originario della regione bordolese è diventato un “friulano perfetto”. Profumo delicatamente aromatico, non stucchevole, che ricorda il fiore di sambuco, la salvia, il peperone giallo, il melone, la banana, la foglia di fico o di pomodoro. Si diversifica anche decisamente a seconda delle selezioni clonali ottenute in Friuli e in Francia. Il vino dà il meglio di sé con antipasti e minestre. Si esprime al massimo se abbinato a piatti di asparagi bianchi preparati semplicemente con cottura al vapore e serviti con uova sode impreziosite da olio extravergine di oliva. Va servito a 10-12 °C.

*Originally from the Bordolese region, it is yet another perfect Friulian wine! The aromatic perfume is delicate, but not to the point of being mawkish, and it is reminiscent of elderberry flowers, sage, yellow capsicum, melon, banana, fig and tomato leaves, depending on the clonal selections obtained in Friuli and in France. It is a wine for appetizers and soups. It offers its best expression when accompanied with white asparagus dishes, steamed with hard-boiled eggs and enriched with extra-virgin olive oil. To be served at 10-12 °C (50-54 °F).*





## Schioppettino

Conosciuto anche come “Ribolla nera” è uno dei vitigni originari del Friuli. Di discreto corpo e acidità fissa, si presenta con colore rosso non particolarmente intenso e sfumature a unghia violacea. Il profumo ricorda la mora selvatica. Con l'affinamento si evolve esprimendo eleganti note di spezie e pepe, bouquet di sottobosco, muschio. È un vino da piatti rustici come quelli della cucina friulana. Ideale con insaccati, frittate, arrosti e cacciagione. Va servito a 16-18 °C.

*Also known as the “black Ribolla”, it is one of Friuli’s indigenous vine grapes. It has a nice body and fixed acidity, with light color that shades into violet. Its perfume is reminiscent of wild blackberry. As it evolves it develops elegant hints of spices and pepper, underwood bouquet and musk. It pairs well with the rustic dishes of the local Friulian tradition and is ideal alongside sausages, omelets, broiled meats and game. To be served at 16-18 °C (61-65 °F).*

## Refosco dal Peduncolo Rosso

Vitigno autoctono e antichissimo è stato citato da Paolo Canciani (consulatore dei Dogi della Serenissima) nelle “Memorie” edite nel 1773, e da Antonio Zanon (agronomo ed economista) che nel 1767 scriveva: “Quanto si gioverebbe l’Inghilterra se avesse i nostri Refoschi!”. Il vino ha colore rosso rubino intenso, violaceo; profumo vinoso-fruttato con netto sentore di lampone e mora selvatica. Nel tempo si affina, assumendo un sapore piacevolmente amarognolo con bouquet ampio su base goudronata. È indicato con piatti tipici friulani che utilizzano insaccati, carni arrosto o grigliate e accompagna formaggi di medio-lunga stagionatura. Va servito a 16-18 °C.

*This ancient indigenous grape variety was praised by Paolo Canciani (the famous advisor to the Venetian Dogi during the Serenissima Republic) in his “Memories” published in 1773, and by the agronomist Antonio Zanon who in 1767 wrote: “how much would England benefit if it had... our Refoschi!”. The wine has an intense ruby-red color with violet highlights and it discloses a winy-fruity perfume with a sharp scent of raspberry and wild blackberry. Over time it becomes more refined, gaining a palatable, almost bitter, taste with a wide bouquet on a goudron basis. Our suggestion is to pair it with the traditional Friulian cuisine: sausages, broiled or roasted meats, and medium-long matured cheeses. To be served at 16-18 °C (61-65 °F).*



## Merlot

Il vitigno è stato introdotto in Friuli dalla Francia nella seconda metà del 1800. Sulle nostre colline si è perfettamente acclimatato diventando la varietà a bacca rossa più diffusa del Vigneto Friuli. Ha un bel colore rosso rubino e profumo di “piccoli frutti” (lampone, mora, mirtillo). Vino da arrostiti e umidi di carni bianche e rosse.

Va servito a 16-18 °C.

*This particular vine variety was introduced from France into Friuli in the second half of the Eighteenth Century; perfectly acclimated, it is now the most diffused red grape in the region. It has an intense ruby-red color, with the scent of wild fruits (raspberry, blackberry, blueberry). It is the perfect wine for broiled or stewed white and red meats. To be served at 16-18 °C (61-65 °F).*

## Cabernet Sauvignon

Il Cabernet Sauvignon, uno dei vitigni rossi più conosciuti al mondo, ha trovato sui Colli Orientali del Friuli un terreno vocato che ne esalta l'eleganza. Nei nostri vigneti, fin dalla prima vinificazione, è stata dedicata al Cabernet Sauvignon la stessa cura e attenzione riservate agli importanti vitigni autoctoni che rappresentano da sempre il clou dell'azienda. Il vino, un po' erbaceo da giovane, si lascia facilmente ammorbidire dall'affinamento che consegna al palato un tannino non aggressivo. Di colore rosso rubino intenso, il Cabernet Sauvignon al naso ricorda aromi di mirtillo, mora, confettura di ciliegia. Con l'invecchiamento si arricchisce di un bouquet elegante e complesso con sentori di balsamico, violetta, frutta sotto spirito. Pronto anche a un invecchiamento lungo, il Cabernet Sauvignon predilige abbinamenti con carni rosse, alla brace, arrosto o in umido e con la selvaggina. Va servito a 16-18 °C.

*Cabernet Sauvignon is one of the most famous red grapes, and it has found in the Colli Orientali of Friuli the ideal terroir that enhances its elegance. Since its very first production in our vineyards, Cabernet Sauvignon has always been treated with the highest care and dedication that we traditionally reserve to the most important indigenous grapes that represent the focus of our winery. The wine is slightly herbaceous when young, but it easily lets itself soften by aging in stainless steel tanks, thus developing a soft tannin on the palate. Intense ruby red in color, at the nose the Cabernet Sauvignon reminds aromas of blueberry, blackberry and cherry compote. When it ages, the bouquet become richer and more complex with notes of balsamic vinegar, lilac and fruits preserved in spirit. Suitable also for long aging, the Cabernet Sauvignon is best paired with red meats, either grilled, roasted or braised, and with game. To be served at 16-18 °C (61-65 °F)*



## Riul

Le tradizionali vinificazioni friulane hanno sempre riservato agli uvaggi un ruolo importante: il Riul gode del concorso organolettico dei vitigni francesi ora friulanizzati: il Merlot (al 60%) e il Cabernet Sauvignon (al 20%) si fondono con il più “maschio” Refosco dal Peduncolo Rosso che completa il blend. Il prodotto finale è un gran vino, pieno e robusto grazie alla lunga macerazione, ricco di un bel colore rosso rubino, profumo e sapore solo lievemente erbaceo. Da giovane, al naso appare vinoso con una chiara impronta di “piccoli frutti”, in particolare di mora. Dopo due-tre anni di affinamento in botti di rovere acquista un sapore asciutto con piacevole fondo amarognolo e sviluppa un notevole bouquet. È vino da arrostiti e umidi di carni bianche e rosse e selvaggina. Va servito a 18 °C.

*The Friulian tradition has always acknowledged the importance of blends, and the Riul enjoys the organoleptic influences of the French Friulianized Merlot (60%) and of the Cabernet Sauvignon (20%), enhanced by the addition of the indigenous Refosco. It is certainly a great wine, strong-bodied due the long maceration, with a rich ruby-red colour and a slightly herbaceous scent and taste. It is winery, with a sharp perfume of wild fruits (blackberry etc.) when young. After two or three years of refinement in oak barrels it gains a dry taste with a bitter finish and it develops a notable bouquet. It is a good accompaniment to broiled or stewed white and red meats and game. To be served at 18 °C (65 °F).*

## Pignolo

Di tutta l'antica viticoltura friulana è l'esemplare di maggior rilievo e degno di una nuova diffusione. È coltivato principalmente sulle colline eoceniche orientali di Rosazzo, Buttrio e Ipllis dove regala prodotti eccellenti, di indiscutibile pregio e dalle caratteristiche inconfondibili. Colore rosso rubino, vivace e affascinante. Buona acidità fissa e alcolica. Elegante di corpo con tannini morbidi. Dal profumo vinoso, fruttato, riservato, che dopo 4-6 anni d'affinamento in botti di rovere si apre in un bouquet invitante. È un vino tutto da scoprire, una continua sorpresa. Adatto a piatti di carne grassa della cucina friulana e formaggi stagionati.

Va servito a 18-20 °C.

*Pignolo is undeniably the most notable and outstanding wine of the ancient Friulian viticulture. It is mainly found on the eastern eocenic hills of Rosazzo, Buttrio and Ipllis, where it yields excellent products of undisputed quality with particular and distinct characteristics. It has a vivacious and enticing ruby-red color. Its elegant body and soft tannins are supported by a substantial fixed acidity. With a fruity and reserved winery perfume, it opens up after 4-6 years of oak barrel aging, thereby endowing it with an inviting bouquet. It is an “all-to-be-discovered” wine that pairs well with meat dishes and with matured cheeses.*

*To be served at 18-20 °C (65-68 °F).*



## Picolit

È la gloria e il vanto della viticoltura friulana. Il conte Fabio Asquini, nella seconda metà del Settecento, lo produceva in discreta quantità e si racconta che ne esportasse oltre 100 mila bottiglie - della capacità di un quarto di litro - alle corti di Francia, Austria e Russia. Anche i Papi tenevano il vino in grande considerazione. Recuperato dai nobili Perusini (a partire dal 1935 nei vigneti di Rocca Bernarda a Ippolis di Premariacco) ha ottenuto la certificazione D.O.C.G. (Denominazione di origine controllata e garantita) e nei Colli Orientali del Friuli raggiunge il massimo del suo splendore. Il Picolit Ermacora arriva in bottiglia dopo una raccolta tardiva seguita dall'appassimento naturale per circa tre mesi e successiva fermentazione in barrique nuove e un ulteriore affinamento per circa 15 mesi. Di colore giallo oro, quasi ambrato, il profumo ricorda il favo d'api colmo di miele prodotto con i fiori dei campi. Il bouquet ampio, di eccezionale eleganza e straordinariamente amalgamato, dona un'incredibile serie di sfumature aromatiche floreali. Sapore dolce, di nobile razza, aristocratico, lunghissimo nelle sensazioni che variano in continuazione. Non una nota stonata, tutte in perfetto equilibrio. Un grandissimo vino da meditazione che sa regalare anche indimenticabili abbinamenti con formaggi piccanti, erborinati e paté di fegato d'oca e anatra.

Va servito a 12-14 °C.

*It is the pride and joy of Friulian viticulture. In the second half of the Seventeenth Century, the Count Fabio Asquini was producing a decent quantity of this wine and it was said that he exported more than one hundred thousand quarter-liter bottles to the courts of France, Austria and Russia; even the Popes held this wine in highest regards. Revived by the Perusini nobles (Rocca Bernarda in Ippolis, Premariacco), it has obtained the appellation of Colli Orientali of Friuli D.O.C.G. (appellation of controlled and guaranteed origin). Our Picolit stems from a late harvest followed by a natural drying process of nearly 3 months with a subsequent fermentation and refinement in brand new oak barriques for almost 15 months. Golden yellow in color, almost amber after some years of refinement, its perfume is reminiscent of honeycomb full of the nectars of country flowers. The bouquet is wide, of exceptional elegance and extraordinarily well crafted, yielding a sequence of incredible aromatic shades. The taste is sweet, sophisticated and aristocratic, with long lasting sensations that change continuously. It is well balanced and has no notes out of tune. It is an excellent meditation wine if enjoyed by itself, but it can also be paired with spicy and blue-veined cheeses and goose and duck fois gras for an even more memorable experience.*

*To be served at 12-14 °C (54-57 °F).*



## La Gialla Brut

Vino spumante prodotto con uve di Ribolla Gialla, varietà autoctona documentata sulle colline friulane fin dal 1300. La raccolta dei grappoli è anticipata per mantenerne i livelli di acidità fissa. Dopo la fermentazione in acciaio inox, la spumantizzazione del mosto fiore avviene con il metodo Charmat: la permanenza e l'affinamento sui lieviti (sur lies) si protrae per oltre 5 mesi per garantire lo sviluppo delle migliori qualità organolettiche. La Gialla Brut è un vino spumante secco, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Indicato come aperitivo, si accompagna molto bene anche con piatti di pesce.

Va servito a 4-6 °C.

*Sparkling white wine made of 100% Ribolla Gialla grapes, an indigenous variety grown on the hills of Friuli since 1300. The grapes are harvested while they are still young and not fully ripe in order to maintain a high level of fixed acidity. Pursuant to the Charmat method, the must is mixed with yeast in a pressure tank of stainless steel, designed to withstand the pressure during the fermentation process which converts sugar into alcohol and carbon dioxide. The fermentation on the yeast (sur lies) lasts over 5 months in order to ensure best wine aromas and finer and more durable bubbles. La Gialla Brut is a dry sparkling wine, straw-yellow in color with fresh greenish shades. It is suggested as an aperitif or served with fish.*

*To be served at 4-6 °C (40-43 °F).*





## ERMACORA

Dario e Luciano Società Agricola Semplice  
Via Solzaredo, 9 - 33040 Ippolis - Ud - Italy  
tel. +39 0432 716250  
fax +39 0432 716439  
email: [info@ermacora.it](mailto:info@ermacora.it)  
[www.ermacora.it](http://www.ermacora.it)

Dove siamo

where we are



Campaign financed according to (EC) Regulation no. 1308/2013  
Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE n. 1308/13



Puoi trovare i vini Ermacora online su:  
You can find us online at:



[www.ermacora.it](http://www.ermacora.it)



Ermacora



[ermacora\\_winery](https://twitter.com/ermacora_winery)



[ermacora\\_winery](https://www.instagram.com/ermacora_winery)

Condividi i tuoi momenti Ermacora con l'hashtag #ermacoratime  
Share your Ermacora moments with the hashtag #ermacoratime